フタしてグリル
フライパン 22～24 ㎝ 対応用
品番　RFC-24

フタしてグリル
フライパン 26～28 ㎝ 対応用
品番　RFC-28

HOKURIKU ALUMINIUM CO.,LTD.

専用フライパンカバー

焼き網料理やグリル料理を
手軽に楽しめるフライパンカバー

フタしてグリル

INDEX

お使いのフライパンで気軽に焼き網料理・グリル料理を

ご家庭のフライパンと組み合わせることで、バーナーからの熱気をフライパン内に効率よく取り込んで、高温調理を可能にするフライパンカバーです。焼き網料理やグリル料理を手軽に楽しむことができます。

商品説明

フライパンの直径より少し大きめのカバーの周りからバーナーの熱気を取り込み、内部の温度を上昇させます。またカバーの中央の穴から熱気が外へ抜けて行き、焼き魚などのお料理が水っぽくなりません。

カバーをするだけで
グリルになるから
簡単！便利！

Siセンサーコンロ専用のフライパンカバーです。

Siセンサーコンロとは

全てのバーナーに安心センサーが搭載されたコンロをSiセンサーコンロと言います。
「S」はSafety＝安心、Support＝便利、Smile＝笑顔を、「i」はintelligent＝賢いを表しており、安心、便利、笑顔を約束する、賢いセンサーを搭載した、新しいコンロを「Siセンサーコンロ」と呼びます。

エコなフライパンカバーの構造

バーナーの熱気が
ガラスの穴から抜ける
イメージ図

バーナーの熱気を取り込む仕組み

カバー中央に穴
中央の穴から
熱気が抜ける

高 温
バーナーの熱気が入り
フライパンの中の
温度が上昇する

フライパンとカバーに隙間がある
隙間から
バーナーの熱気が入る

IHでは燃焼ガスが発生しないため
ガスならではの利点です。

熱気の流れ

- IHでは燃焼ガスが発生しないため **ガスならでは** の**スピードクッキング！**
- 無駄になっていた燃焼ガスを有効に取り込むことで**省エネ効果**もあります。

各部位の説明

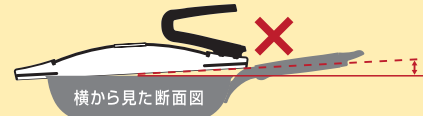
今までにない調理方法を可能にしたこだわりのポイント

正しい使い方

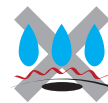
ハンドルの置き位置目安

○必ずサイズにあったフライパンをご使用ください。
RFC - 24 …… フライパン 22 cm ～ 24 cm
RFC - 28 …… フライパン 26 cm ～ 28 cm

○ハンドルはフライパンのハンドルとなるべく水平になるように置いてください。

○フライパンのハンドルの形状によっては、カバーのフチが当たって斜めになってしまう場合があります。カバーのフチがフライパンのハンドルに当たらない物をご使用ください。

注意事項

ガラス中央の穴の上で手をかざさないでください。
（高温蒸気でヤケドの恐れがあります。）

カバーを落下しないようにしてください。
（ガラスが割れる恐れがあります。）

調理で熱くなったカバーを急冷しないでください。
（ガラスが割れる恐れがあります。）

カバーのガラスにひびが入った場合、使用しないでください。
（ガラスが割れる恐れがあります。）

◇ 使用中・直後は熱くなっています。
◇ このカバーは密閉状態にならないので、水分が蒸発していきます。

焼き時間のめやす

	レシピ名	焼き時間めやす（中火）	焼き方のポイント
	あじの姿焼き	予熱 約1分　表 5〜8分　裏 5〜8分	あじの下処理をし、その後水洗いして水気をよくふきとります。
	さんまの塩焼き	予熱 約1分　表 4〜6分　裏 4〜6分	お好みで内臓を取った後、水洗いして水気をよくふき取ります。さんまは半分に切り、両面塩をふり10分おいた後、水気をよくふき取ります。
	鮭の切身	予熱 約1分　表 3〜5分　裏 3〜5分	
	あじの開き	予熱 約1分　表 4〜6分　裏 4〜6分	
	鶏ももソテー	予熱 約1分　表 4〜6分　裏 4〜6分	身の厚みを均一にすると火の通りが早くなります。
	焼きなす	表 8〜10分　裏 8〜10分	なすの大きさによって時間を調節してください。
	目玉焼き	予熱 約1分　3〜5分	黄身の固さの好みにより焼き時間を調節してください。（弱火で加熱すると半熟に仕上がりやすいです。）
	焼きもち	表 4〜6分　裏 4〜6分	フライパンの種類によって焼き色が強くつく場合がありますので、様子を見ながら調理してください。
	冷凍餃子	予熱 約1分　水 70ml　5〜8分	予熱後、いったん火を止めて餃子を並べ、水を入れてからカバーをし5〜8分加熱してください。

冷凍の場合は、しっかり解凍してください。

●調理中に温度センサーが働いて自動消火する場合があります。そのときは再点火してください。また、「センサー解除」「高温炒め」などの機能がある場合は、その機能を使用すると自動消火しにくくなります。●食材の大きさによって、焼き時間の調節が必要になります。●強火力バーナーを使用する場合は、中火以下の火力で使用してください。●鉄製フライパン使用の場合は、火の通りが早くなるので焼き時間が短くなります。●空炊きに近い調理を続けると、フライパンやカバーが傷む恐れがあります。●盛り付けた時、表になる面が下になるように焼き始めてください。

RECIPE

新開発フライパンカバーを

使ったレシピをご紹介。

焼くだけ調理で

おいしくできあがります。

フライパンの

新しいパートナーとして

お使いください。

スペイン オムレツ

★ 材料・2人前

- 卵 ………………… 3個
- 人参 ………………… 30g
- 玉ねぎ ……………… 40g
- ハム ………………… 3枚
- 塩、こしょう ……… 適量
- サラダ油 …………… 少々

★ 作り方

❶ 人参、玉ねぎ、ハムを1.5㎝の色紙切りに切る。

❷ 油を薄くひいたフライパンに①を入れ、
強火で野菜がしんなりするまで炒める。

❸ 火力を弱火にし、塩、こしょうで味付けした卵液を流し込む。

❹ フライパンカバーをし、弱火で10分程焼く（時間は様子見で）。

❺ 裏返さないで、
全体的に卵が固まれば
出来上がり。

鶏肉の ハーブ焼き

★ 材料・2人前

- 鶏もも肉 …………… 2枚
- クレイジーソルト …… 適量
- 黒こしょう ………… 適量
- ローズマリー ……… 適宜

★ 作り方

❶ 鶏肉の余分な脂を除いて、皮目にフォークで穴を開ける。

❷ クレイジーソルト、黒こしょう、ローズマリーで漬けておく。
（30分程、味をなじませる。）

❸ 予熱1分程し、フライパンが熱したら、皮目から焼く。

❹ フライパンカバーをし、
表は中火で4分程、裏は弱火で8分程焼く。

※鶏肉の油が出るので、フライパンに油をひかなくてよい。

ひじき ハンバーグ

grill

★ 材料・2人前

- 牛挽肉 ……………… 100g
- 玉ねぎ ……………… 30g
- 生しいたけ ………… 2枚
- ひじき(乾燥) ……… 5g
- 卵 …………………… 10g
- 牛乳 ……………… 小さじ 2
- 塩、こしょう ………… 少々
- ナツメグ …………… 少々
- サラダ油 ………… 大さじ 1

★ 作り方

❶ ひじきはもどし2cm長さに切り、玉ねぎ、しいたけはみじん切りにする。

❷ フライパンに油の半量を熱し、玉ねぎ、しいたけ、ひじきの順に炒め、薄く塩こしょうで下味をつける。

❸ ボウルに②を入れ、広げ冷まして、この中に牛挽肉と溶き卵、牛乳、ナツメグを加えて、手でよく混ぜ合わせる。

❹ ③を２等分にして丸め、ボウルにたたきつけるようにして中の空気を抜き、丸くまとめて中央を少し凹ませ、1cm程に平たくする。

❺ フライパンに残りの油を入れ、④のハンバーグの表を下にして入れ、フライパンを動かしながら、全体に焼き目をつけて返す。

❻ 同じ要領で焼き目をつけたら火を弱め、フライパンカバーをし、中まで火が通るまで4〜5分程焼く。

焼き豚

grill・oven

★ 材料・2人前

- 豚ロース ………… 300g
- にんにく ………… 1片
- ね　ぎ ……………… 1cm
- しょうが ………… 適量
- ラード ………… 大さじ 1
- 酒、砂糖、こしょう … 各少々
- タコ糸 …………… 適宜

【A】

- ・酒 ……………… 100ml
- ・砂糖 …… 大さじ 1と1/2
- ・みりん ………… 100ml
- ・しょうゆ ……… 50ml
- ・水 ……………… 50ml

★ 作り方

❶ 肉をタコ糸でしっかりと縛る。

❷ すりおろしたにんにく、酒、砂糖、こしょうを肉にすり込む。

❸ 熱したフライパンにラードを入れ、肉の表面に焼き目がつくまで焼く。

❹ ねぎ、しょうがスライスとAの合わせ調味液を肉の高さの1/3ほどそそぐ。

❺ フライパンカバーをし、強火で1分程煮込む。

❻ 火力を弱火にし、10分ごとにひっくり返して煮詰まるまで30分程火にかける。

おからのヘルシーチヂミ

yaki

★ 材料・2人前

【おから生地】200g
・おから ············ 100g
・片栗粉 ············ 50g
・水 ················ 50ml
・塩 ················ 5g
いか ··············· 60g
ニラ ··············· 20g
糸唐辛子 ············ 適宜
サラダ油 ········ 小さじ1/2
ごま油 ·········· 小さじ 1/2

【A】
・小麦粉 ········· 大さじ 4
・水 ················ 120ml

【タレ】
・小ねぎ ············ 10g
・ポン酢 ········· 大さじ 3
・粉唐辛子 ···· 小さじ 1/4
・砂糖 ········· 大さじ 1/2
・ごま油 ······· 大さじ 1/4

One point!

作り方④を素早くすると
焼きすぎになりにくい。

★ 作り方

❶ おから生地を作る。ボウルにおから、片栗粉、塩を入れ、
少しずつ水を加え混ぜる。（耳たぶくらいの硬さにする）

❷ いかは細かく切り、ニラは3㎝幅に切る。

❸ 生地をサラダ油を引いたフライパンの上に
薄くのばし、中火にかける。

❹ 生地の上にいか、ニラをのせ、
Aを混ぜたものをまんべんなくかけ、フライパンカバーをする。

❺ 3分程して裏面に焼き色がついたら返し、鍋肌からごま油を入れ、
同様に3分程焼き色をつける。

❻ タレ用の小ねぎを小口切りにし、タレの材料をすべて混ぜる。

❼ ⑤を皿に盛り付け、お好みで糸唐辛子をのせる。

ココアクッキー

oven

One point!

裏返すとき熱いので
アルミホイルごと
いったん別の皿に移してから
裏返す事をお勧め。

★ 材料・2人前

薄力粉 ·············· 65ｇ
ココア ··········· 大さじ 1
バター ·············· 25ｇ
砂　糖 ·············· 25ｇ
牛乳 ············· 小さじ 2
サラダ油 ············ 適量

★ 作り方

❶ バターを室温に戻しておき、砂糖、薄力粉、ココアはふるっておく。

❷ ボウルにバターと砂糖を入れ、
湯煎しながら白っぽくなるまでよく混ぜる。

❸ ②に牛乳を入れ混ぜ、薄力粉、ココアも入れてさらに混ぜる。

❹ 直径３㎝くらいの棒状にし、冷蔵庫で30分休ませる。

❺ ④を5㎜の幅にカットし、
サラダ油を薄くひいたアルミホイルに
クッキーを並べる。

❻ フライパンを1分程予熱し、アルミホイルごとフライパンにのせ、
フライパンカバーをして弱火で表4分と裏1分程焼く。

※裏の焼き時間は、様子を見ながら調節してください。

取扱説明書・品質表示

このたびは当社製品をお買い上げいただき、ありがとうございます。
この製品は、ご家庭での調理用です。正しく安全にご使用いただくために、この説明書を必ずお読みいただき、必ず保管してください。

⚠注意　安全のために必ずお守りください

- □**やけどにご注意ください。**
  中央のカバー穴部からは熱い熱気が噴出します。やけどをしないよう十分ご注意ください。
- □本製品はフライパンやいため鍋にかぶせてカバーとして使用するものです。直接火にかけたりしないでください。
- □炎がフライパンやいため鍋底面からはみ出さないよう火力の調節をしてください。

お使いいただく前に

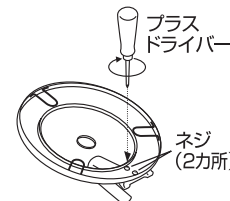
- □初めてお使いになる前に、ハンドルやワイヤーにぐらつきやひび割れ、ガラス部分にキズなどの不具合がないことをご確認ください。
- □初めてご使用になる時は、中性洗剤でよく洗ってからご使用ください。
- □品質には万全を期しておりますが、万一不具合があった場合には、ご使用前にお買い求めのお店または**北陸アルミニウム株式会社**にご相談ください。（P.14）

使用上ご注意いただきたいこと

- □調理中はそばを離れないでください。火災の原因になります。
- □Siセンサーコンロ以外では、使用しないでください。温度センサーが無いコンロでは、フライパンが過熱され、焼損したり発火する場合があります。
- □調理中、調理後はカバー本体が熱くなっていますから、直接触れないようご注意ください。また、ハンドルが熱くなっている場合がありますので、ご注意ください。
- □安定した状態でご使用ください。また、カバーを立てる際は平らな安定したところに置いてください。
- □カバーを立てて置く際は、ガラス面に付いた水蒸気が、カバーやカバー穴部から水滴となって落ちる場合がありますので、ご注意ください。
- □ぶつけたり、高いところから落とすなど、急激な衝撃を与えないでください。
- □製品をご自分で改造したり、変形･破損したものを使用しないでください。事故の危険があります。

- □ご使用中にネジ止めされたハンドルがゆるむことがあります。そのままご使用になりますと、ハンドルがぐらついて脱落し、やけどやガラスの破損などの事故のおそれがあります。ハンドルがゆるんだら、図のように締め直してご使用ください。

プラス
ドライバー
ネジ
（2カ所）

- □樹脂製のハンドルが使用により劣化して、変色やふくれ、ひび割れが生じることがあります。脱落によるやけどなどの事故のおそれがありますので、ふくれ、やけこげ、ひび割れが生じた場合はご使用にならないでください。
- □天ぷらなどの揚げ物料理には、使用しないでください。油の温度が異常に高くなり、発火するおそれがあります。
- □ガラス部分に直接炎を当てたり、フライパンやいため鍋の本体からずらして加熱調理することは絶対にしないでください。また、ガスコンロやクッキングヒーターなどの調理機器の上に置かないでください。部分的な加熱状態により歪みが生じ、調理中や調理後に突然割れたり、粉々に飛び散ることがあります。
- □ガラス表面にキズがあると、ご使用中に破裂することがあります。キズが入ったら使用しないでください。
- □落としぶたとして使用しないでください。
- □金属製の調理器具ですので、電子レンジで使用しないでください。
- □ハンドルが破損する原因となりますので、オーブンで使用しないでください。

長くお使いいただくために

- □熱くなったカバーに冷水をかけるなど、急激な温度変化を与えないでください。ステンレス部分が変形したり、ガラス部分が破損する原因になります。
- □汚れが付いたまま放置しないでください。また、湿気の多い場所に保管しないでください。サビや腐食の原因になります。
- □鉄やアルミなど、異なった金属と接触した状態で保管しないでください。サビや腐食の原因になります。

お手入れについて

- □金属たわし、研磨剤入りスポンジ、アルカリ性洗剤（漂白剤など）、クレンザーを使用しないでください。カバーやガラス表面をキズつけるおそれがあります。スポンジに中性洗剤をつけてよく洗ってください。乾燥が不十分な場合、サビ発生の原因となります。

品　名：強化ガラス製器具（フライパンカバー）
本体・ワイヤー ：材料の種類／ステンレス鋼
ガラス：強化の種類／全面物理強化
ハンドル：材料の種類／フェノール樹脂

Made in China

〈お問い合わせ先〉

北陸アルミニウム株式会社
〒933-0393 富山県高岡市笹川2265
お客様相談室 TEL 0766-31-3501
[受付時間] 午前9:00～午後5:00
月曜～金曜日（祝日･弊社休業日を除きます）